

PAT-NO: JP402174818A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 02174818 A
TITLE: BROILING COOKER
PUBN-DATE: July 6, 1990

INVENTOR-INFORMATION:

NAME

KURIKI, HIDEAKI

TERANISHI, NORIKAZU

ASSIGNEE-INFORMATION:

NAME

TOSHIBA CORP

COUNTRY

N/A

APPL-NO: JP63329911

APPL-DATE: December 27, 1988

INT-CL (IPC): A47J037/06, F24C015/06 , F24C015/24

ABSTRACT:

PURPOSE: To attain a similar broiling condition to that of charcoal by a method wherein a lamp heater is mounted inside a hollow imitative charcoal made of ceramic, and a grid is put over an opening on the surface of a main body.

CONSTITUTION: A water receiving pan 10 filled with water is put inside a main body case 1, a grid 11 is placed on the main body case 1, a cord 9 is connected to a wall socket, and a switch 8 is turned on. Thereby, power is supplied to a halogen lamp heater 4, causing the halogen lamp heater to emit light and heat, and the surface temperature reaches around 700°C. Therefore, when blackened ceramic charcoal 3 are exposed to such high temperature, the surface temperature reaches 500-600°C immediately, and is

heated to redness to emit far infrared rays. In this state, when fish or meat are put on the grid 11, they receive the far infrared rays emitted from the ceramic charcoal 3 and are broiled under a similar condition to that of charcoal.

COPYRIGHT: (C)1990,JPO&Japio

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A) 平2-174818

⑬ Int. Cl.⁵

A 47 J 37/06
F 24 C 15/06
15/24

識別記号

3 7 1

庁内整理番号

F 7421-4B
B 6909-3L
6909-3L

⑭ 公開 平成2年(1990)7月6日

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全3頁)

⑮ 発明の名称 焙焼調理器

⑯ 特 願 昭63-329911

⑰ 出 願 昭63(1988)12月27日

⑱ 発 明 者 栗 木 英 章 愛知県名古屋市西区葭原町4丁目21番地 株式会社東芝名古屋工場内

⑲ 発 明 者 寺 西 則 和 愛知県名古屋市西区葭原町4丁目21番地 株式会社東芝名古屋工場内

⑳ 出 願 人 株 式 会 社 東 芝 神奈川県川崎市幸区堀川町72番地

㉑ 代 理 人 弁 理 士 佐 藤 強

明 細 書

1 発明の名称 焙焼調理器

2 特許請求の範囲

1. 上面が開口した本体ケースと、この本体ケース内に配設した黒色処理をしたセラミック製の中空状を成す炭と、この炭の内部に配設したランプヒータと、このランプヒータに通電する手段と、前記本体ケースの上面の開口部を覆う焼網とを具備して成ることを特徴とする焙焼調理器。

3 発明の詳細な説明

〔発明の目的〕

(産業上の利用分野)

本発明は魚や肉の焙焼調理ができる焙焼調理器に関する。

(従来の技術)

従来より、魚や肉を焼き調理するものとしては、オーブンやロースターが存在する。

(発明が解決しようとする課題)

しかしながら、オーブンやロースターは、器内の閉鎖された空間で魚や肉の焼き調理をするも

のであり、ためにそれら魚や肉を蒸し焼きすることになって、べたついた不味い焼き上がり具合しか得られないものであった。又、このオーブンやロースターの中で、シーズ線など電気ヒータを熱源とする電気式のものでは、そのヒータに魚や肉から落ちる塩分や脂肪分の多い汁がかかることによって劣化が起きやすいものであった。一方、ガスを燃料とするガス式のものでは、立ち消えなどガス特有の問題があり、高層マンション等ではその使用を禁ずる傾向にあるぐらいのものであった。

本発明は上述の事情に鑑みてなされたものであり、従ってその目的は、美味い焼き上がり具合が得られる共に、ヒータの劣化の問題がなく、そして又、安全に使用できる優れた焙焼調理器を提供するにある。

〔発明の構成〕

(課題を解決するための手段)

本発明の焙焼調理器は、上面が開口した本体ケースを具備し、この本体ケース内に黒色処理をしたセラミック製の中空状を成す炭を配設すると共

に、この炭の内部にランプヒータを配設し、そしてこのランプヒータに通電する手段と、前記本体ケースの上面の開口部を覆う焼網とを具えて成るところに特徴を有するものである。

(作用)

上記手段によれば、ランプヒータに通電してそれを発光・発熱させることにより、黒色処理をしたセラミック製の炭が赤熱化し遠赤外線を放射するから、これによって実際の炭火焼き同様の焙焼調理ができる。そしてその折り、魚や肉から落ちる汁はセラミック製の炭にかかってもランプヒータにはかからず、もとより、そのランプヒータには立ち消えの問題はない。

(実施例)

以下本発明の一実施例につき第1図及び第2図を参照して説明する。

まず第1図において、1は本体ケースであり、銅板など金属により横長の矩形箱状に形成したもので、上面が開口部2で示すように開口している。3は本体ケース1内に例えば2本横置き状に配設

ントに接続し、スイッチ8をオン操作する。すると、ハロゲンランプヒータ4が通電されて発光・発熱し、その表面温度は即座に700〔℃〕前後に達する。従って、その高熱をセラミック製の炭3が受けて、該セラミック製の炭3も即座に表面温度が500～600〔℃〕に達し赤熱化して遠赤外線を放出する。そこで、その状態で焼網11上に魚や肉を載せれば、それらは上述のセラミック製の炭3から放出された遠赤外線を受け、実際の炭火焼きと同様に焙焼調理される。

このようにして魚や肉の焙焼調理をするものによれば、従来の器内の閉鎖された空間でそれら魚や肉の蒸し焼きをするものとは異なり、べたつきのない実に美味い焼き上がり具合を得ることができる。又、その折り、魚や肉から落ちる塩分や脂肪分の多い汁はセラミック製の炭3上にかかるだけで、ハロゲンランプヒータ4上にはかからず、従ってそのハロゲンランプヒータ4特にこの場合その周囲の石英管4a(第2図参照)の劣化を防止することができる。更にこの場合、魚や肉から

した炭で、これはいずれも黒色処理をしたセラミック製のものにて、中空状を成している。4は炭3の内部にそれぞれ配設したランプヒータ例えばハロゲンランプヒータで、これの両端には第2図に示すようにピンチシール部5の温度上昇を抑制し熱効率を向上させるための断熱材6を炭3との間で設けており、又、そのハロゲンランプヒータ4の両端に対して前記本体ケース1には接触器7を設けている。そしてそれらに対し、第1図に示す8は接触器7を通じてハロゲンランプヒータ4に通電する手段を構成するところのオンオフ並びに強弱切換え用のスイッチ、9は同手段を構成するところの電源コード線で、更に10は本体ケース1の底部に引出し式にて出し入れ可能に設けた水受皿、11は本体ケース1の上面の開口部2を覆う焼網である。

さて、上述のごとく構成したものの場合、水受皿10に水を入れて、それを本体ケース1内に収納セットし、又、本体ケース1上には焼網11を載せて、電源コード線9を図示しない電源コンセ

落ちる汁のかかるセラミック製の炭3は、その表面を雑巾拭きする等のことで簡単に手入れできるものであり、従って該セラミック製の炭3の劣化の問題もない。加えて、ハロゲンランプヒータ4にはガスと違って立ち消えの問題などなく、安全に使用できるから、高層マンション等でも問題なく使用することができる。そしてそのほか、ハロゲンランプヒータ4の発する輝光をセラミック製の炭3で遮り得るから、まぶしさの防止もでき、更に全体に構造が簡単で、故障の心配等もなく使用することができる。

尚、第3図は本発明の異なる実施例を部分的に示したもので、すなわち、短めのハロゲンランプヒータ12を立てて配置し、これに黒色処理をしたセラミック製のなら炭状の炭13を被合して設けるようにしたもので、このようにしても前述同様の作用効果を得ることができる。

このほか、本発明は上記し且つ図面に示した実施例にのみ限定されるものではなく、特にランプヒータとしてはハロゲンランプヒータ以外のもの

であっても良い等、要旨を逸脱しない範囲内で適宜変更して実施し得る。

〔発明の効果〕

以上の記述で明らかなように、本発明の焙焼調理器は、上面が開口した本体ケースを具え、この本体ケース内に黒色処理をしたセラミック製の中空状を成す炭を配設すると共に、この炭の内部にランプヒータを配設し、そしてこのランプヒータに通電する手段と、前記本体ケースの上面の開口部を覆う焼網を具えて成るところに特徴を有するもので、それにより、美味い焼き上がり具合が得られる共に、ヒータの劣化の問題がなく、そして又、安全に使用できるなど、優れた効果を奏するものである。

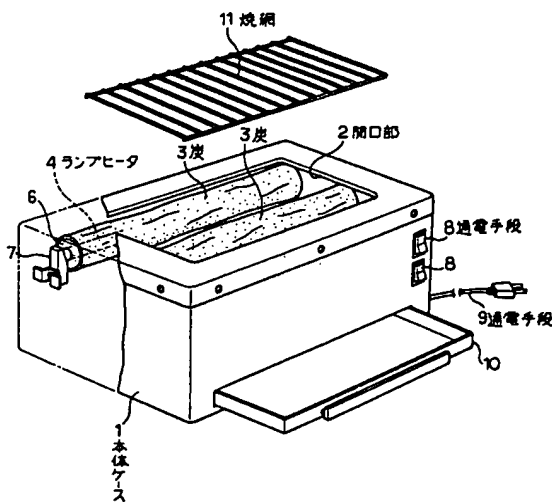
4 図面の簡単な説明

第1図は本発明の一実施例の全容を一部を破断し且つ他の一部を分離、引出し状態で示した斜視図、第2図は同実施例のランプヒータ接触部分の縦断側面図、第3図は本発明の異なる実施例を部分的に示した分解斜視図である。

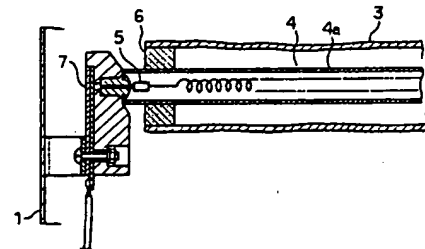
図面中、1は本体ケース、2は開口部、3はセラミック製の炭、4はハロゲンランプヒータ（ランプヒータ）、8はスイッチ（ランプヒータに通電する手段）、9は電源コード線（ランプヒータに通電する手段）、11は焼網、12はハロゲンランプヒータ（ランプヒータ）、13はセラミック製の炭を示す。

出願人 株式会社 東 芝

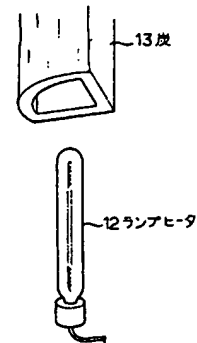
代理人 弁理士 佐藤 強



第 1 図



第 2 図



第 3 図